



# ROMMELSBACHER

**D** Bedienungsanleitung

**GB** Instruction manual



## ES 850/E

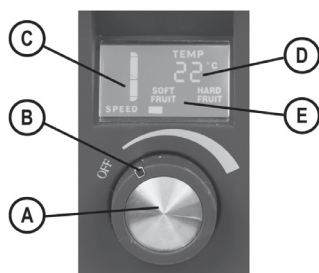
Edelstahl Entsafter  
Stainless steel juicer

## Produktbeschreibung – Product description



|    | D                                                  | GB                                                               |
|----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1  | Basisgerät                                         | base unit                                                        |
| 2  | Motorantrieb                                       | motor drive                                                      |
| 3  | 2 Verschlussklammern                               | 2 locking clamps                                                 |
| 4  | Bedienblende mit Display und Drehknebel            | control panel with display and rotary knob                       |
| 5  | Arretierung für Tresterbehälter                    | base lock for pulp container                                     |
| 6  | Tresterbehälter, 2,0 l Inhalt                      | pulp container, capacity 2.0 l                                   |
| 7  | Reibe mit Sieb aus Edelstahl und Antriebskupplung  | grater with stainless steel micro-mesh filter and drive coupling |
| 8  | Saftauffangbehälter mit Auslaufftüle aus Edelstahl | juice container with stainless steel spout                       |
| 9  | Deckel mit Einfüllöffnung                          | top cover with filling hole                                      |
| 10 | Stopfer                                            | pusher                                                           |
| 11 | Saftkrug, 1,25 Liter Inhalt                        | juice jug, capacity 1.25 l                                       |
| 12 | Deckel für Saftkrug                                | top cover for juice jug                                          |
| 13 | Reinigungsbürste                                   | cleaning brush                                                   |

## Bedienfeld – Control panel



|   | D                                      | GB                            |
|---|----------------------------------------|-------------------------------|
| A | Drehknebel                             | rotary knob                   |
| B | Knebel-Markierung                      | knob mark                     |
| C | Anzeige der Geschwindigkeitsstufe      | display of speed level        |
| D | Anzeige der Motortemperatur            | display of motor temperature  |
| E | Anzeige der Geschwindigkeit als Balken | display of speed level as bar |

**D - Inhaltsverzeichnis****GB - Contents**

|                                                 |    |                                               |    |
|-------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|----|
| Produktbeschreibung .....                       | 2  | Product description .....                     | 2  |
| Bedienblende .....                              | 2  | Control panel .....                           | 2  |
| Einleitung .....                                | 4  | Introduction .....                            | 14 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....               | 4  | Intended use .....                            | 14 |
| Technische Daten .....                          | 4  | Technical data .....                          | 14 |
| Lieferumfang .....                              | 4  | Scope of supply .....                         | 14 |
| Verpackungsmaterial .....                       | 4  | Packing material .....                        | 14 |
| Für Ihre Sicherheit .....                       | 4  | For your safety .....                         | 14 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise .....            | 5  | General safety advices .....                  | 14 |
| Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes ... | 6  | Safety advices for using the appliance .....  | 15 |
| Funktionsweise .....                            | 6  | Functionality.....                            | 16 |
| Integriertes Sicherheitssystem .....            | 6  | Integrated safety system .....                | 16 |
| Integrierter Motorschutz .....                  | 7  | Integrated motor protection.....              | 16 |
| Vor dem ersten Gebrauch .....                   | 7  | Prior to initial use .....                    | 17 |
| Gerät zerlegen bzw. zusammenbauen .....         | 7  | Disassembly and assembly.....                 | 17 |
| So zerlegen Sie Ihr Gerät.....                  | 8  | How to disassemble your appliance .....       | 17 |
| So bauen Sie Ihr Gerät zusammen .....           | 8  | How to assemble your appliance .....          | 17 |
| Inbetriebnahme .....                            | 8  | Operating the appliance .....                 | 18 |
| Gerät zur Benutzung vorbereiten .....           | 9  | Preparing the appliance for use .....         | 18 |
| Gerät ein- bzw. ausschalten .....               | 9  | Switching on or off .....                     | 18 |
| Tresterbehälter während der                     |    | Emptying the pulp container during use .....  | 19 |
| Anwendung leeren .....                          | 10 | Easing blockages of the grater during use ... | 19 |
| Verstopfung der Reibe während                   |    |                                               |    |
| der Anwendung beseitigen .....                  | 10 |                                               |    |
| Reinigung und Pflege .....                      | 10 | Cleaning and maintenance .....                | 20 |
| Tipps zum Entsaften .....                       | 11 | Tips for extracting juice .....               | 20 |
| Rezepte .....                                   | 13 |                                               |    |
| Service und Garantie .....                      | 24 |                                               |    |

## **D** Bedienungsanleitung

### **Einleitung**



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Entsafter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Das Gerät ist zum Entsaften von Obst und verschiedenen Arten von Gemüse im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### **Technische Daten**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Nennspannung:           | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Nennaufnahme:           | 800 W               |
| Schutzklasse:           | II                  |
| Max. Dauerbetriebszeit: | 30 Minuten          |

### **Lieferumfang**

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

### **Verpackungsmaterial**

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:  
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,  
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### **Für Ihre Sicherheit**



**ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!**

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Während der Benutzung nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Einfüllöffnung oder Reibe greifen!**

**Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer zum Nachschieben des Entsaftungsgutes!**

### Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Die Reibe ist sehr scharf! Daher vorsichtig behandeln, um Verletzungen zu vermeiden.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt von der Einfüllöffnung oder Reibe ferngehalten werden.
- Das Gerät nie im Leerlauf oder mit feuchten Händen betreiben.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach – deshalb den Deckel erst nach dem Stillstand öffnen.
- Gerät niemals mit defekter Reibe benutzen.
- Tresterbehälter regelmäßig leeren, damit der Trester jederzeit ausgeworfen werden kann und nicht die Reibe blockiert.
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
  - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Abstand um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

## Funktionsweise

Durch den Einfüllschacht wird das Entsaftungsgut eingefüllt und mit dem Stopfer nachgeschoben. Das Gut gelangt auf die schnell rotierende Reibe und wird dort fein gerieben. Durch die Zentrifugalkraft wird das fein geriebene Gut auf die schrägen Flächen des Siebes gedrückt. Hier erfolgt das Entsaften. Der Trester wird ausgeworfen, der gewonnene Saft gelangt in den Saftauffangbehälter und über die Auslauftülle in ein Gefäß.

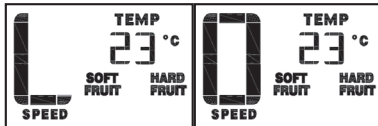
Je höher die Einstellung der Geschwindigkeit, desto höher ist die Drehzahl der Reibe. Die Geschwindigkeit beeinflusst das Saftergebnis. Bitte wählen Sie die Einstellung individuell nach Ihrem Geschmack.

## Integriertes Sicherheitssystem

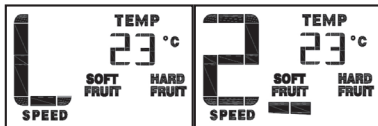
Das Gerät ist mit einem 2-fach Schutz ausgestattet. Es kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn beide Verschlussklammern korrekt verschlossen und eingerastet sind.

Dieses Sicherheitssystem gewährleistet zusammen mit der Beachtung der Anweisungen in dieser Anleitung einen sicheren Betrieb des Gerätes.

- o Ist die hintere Verschlussklammer beim Einstecken des Netzsteckers in eine Steckdose nicht korrekt verschlossen, erscheint keine Anzeige im Display.
- o Wird die hintere Verschlussklammer während des Betriebs geöffnet, stoppt das Gerät und die Anzeige im Display erlischt. Nach korrektem Verschließen der Verschlusskammer startet das Gerät erneut mit der eingestellten Geschwindigkeitsstufe.
- o Ist die vordere Verschlussklammer beim Einstecken des Netzsteckers in eine Steckdose nicht korrekt verschlossen, erscheint im Display ein blinkendes „L“.
- o Nach korrektem Verschließen der Verschlusskammer erscheint im Display die Anzeige „0“.



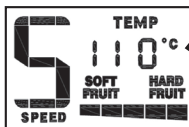
- o Wird die vordere Verschlussklammer während des Betriebs geöffnet, stoppt das Gerät und im Display erscheint ein blinkendes „L“. Nach korrektem Verschließen der Verschlusskammer startet das Gerät erneut mit der zuletzt eingestellten Geschwindigkeitsstufe.



## Integrierter Motorschutz

Das Gerät ist mit einem Motorschutz gegen Überhitzung ausgestattet, der dafür sorgt, dass der Motor bei Überlastung keinen Schaden nimmt.

- o Wird eine Motortemperatur von über 110 °C erreicht, stoppt das Gerät automatisch und die Temperaturanzeige im Display blinkt.
- o Warten Sie, bis der Motor auf unter 100 °C abgekühlt ist.
- o Zum erneuten Starten des Gerätes drehen Sie den Drehknebel zunächst auf die Position „Off“ und anschließend auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.



## Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

## Gerät zerlegen bzw. zusammenbauen



**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Die Reibe läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach, deshalb den Entsafter erst nach dem Stillstand zerlegen!**  
**Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

## So zerlegen Sie Ihr Gerät

- Gerät ausschalten.  
Drehknebel auf Position „OFF“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Tresterbehälter abnehmen.  
Nehmen Sie dazu den Tresterbehälter an der Griffmulde und heben den Behälter etwas an, bis er aus der Arretierung ausrastet. Anschließend kippen Sie den Behälter leicht und entnehmen ihn.
- Deckel abnehmen.  
Öffnen Sie die beiden Verschlussklammern und klappen diese seitlich weg. Nehmen Sie nun den Deckel ab. Anschließend den Stopfer aus dem Einfüllschacht entfernen.
- Saftauffangbehälter und Reibe entfernen.  
Positionieren Sie jeweils einen Daumen unterhalb der Auslauffülde bzw. der Halterung des Tresterbehälters und drücken mit leichtem, gleichmäßigem Druck den Saftauffangbehälter nach oben, bis die Reibe ausrastet. Entnehmen Sie nun zuerst vorsichtig die Reibe mit Sieb. Hierzu die Reibe vorsichtig am Rand des Siebes anfassen und nach oben anheben.  
Anschließend nehmen Sie bitte den Saftauffangbehälter ab.
- Saftkrug zerlegen.  
Nehmen Sie hierzu den Deckel des Saftkruges ab. Anschließend ziehen Sie die Schaumtrennhilfe heraus.

## So bauen Sie Ihr Gerät zusammen

- Gerät ausschalten.  
Drehknebel auf Position „OFF“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Saftauffangbehälter aufsetzen.  
Nehmen Sie den Saftauffangbehälter und setzen ihn in die dafür vorgesehene Ausbuchtung auf das Basisgerät auf.
- Reibe mit Sieb aufsetzen.  
Fassen Sie vorsichtig die Reibe am Rand des Siebes an und setzen Sie die Reibe auf den Antrieb auf. Drücken Sie mit beiden Daumen gegen den Rand der Reibe, bis die Reibe einrastet. Das Einrasten ist durch ein deutliches „Klick“ zu hören. Überprüfen Sie den einwandfreien Sitz der Reibe durch Drehen!
- Deckel aufsetzen und verriegeln.  
Nehmen Sie den Deckel und setzen ihn auf den Saftauffangbehälter auf. Der Einfüllschacht muss mittig über der Reibe sitzen. Klappen Sie die beiden Verschlussklammern nach oben und haken die Klammern in den vorgesehenen Ausbuchtungen des Deckels ein. Drücken Sie nun die Verschlussklammern nach innen, bis sie einrasten. Überprüfen Sie den festen Verschluss der Klammern! Anschließend den Stopfer in den Einfüllschacht einführen.
- Tresterbehälter einsetzen.  
Nehmen Sie den Tresterbehälter an der Griffmulde und setzen ihn leicht schräg unterhalb des Deckels an. Anschließend kippen Sie den Behälter nach hinten und drücken ihn nach unten, bis er in der Arretierung einrastet.
- Saftkrug zusammenbauen.  
Nehmen Sie die Schaumtrennhilfe und führen Sie diese vor den beiden Führungsstegen ein und schieben sie nach unten bis zum Anschlag. Anschließend den Deckel aufsetzen.

## Inbetriebnahme



**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

**Hinweis:** Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 30 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät für mindestens 10 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!



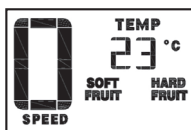
- Der Entsafter ist **nicht geeignet** zum Zerkleinern und Raspeln von Kaffeebohnen, Nüssen, Muskatnuss, Getreide, Fleisch usw. sowie zum Pürieren von Suppen etc.
- Reibe und Sieb regelmäßig reinigen, damit das feinmaschige Sieb nicht verstopft.
- Tresterbehälter regelmäßig entleeren.
- Wir empfehlen Ihnen, den Tresterbehälter mit einem geeigneten Plastikbeutel auszukleiden, in dem der Trester gesammelt wird. Dies erleichtert die spätere Reinigung.

## Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Gerät zusammenbauen.  
Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist und dass die Reibe keine Beschädigungen aufweist (siehe unter Rubrik „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Stellen Sie den mitgelieferten Saftkrug oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Auslauffülle.

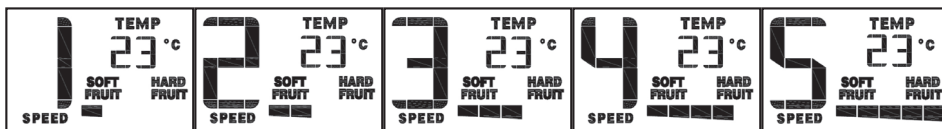
## Gerät ein- bzw. ausschalten

- Drehknebel auf Position „OFF“ stellen und Netzstecker in eine Steckdose stecken.  
Im Display erscheint folgende Anzeige:



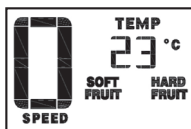
**Hinweis:** Wird innerhalb von 5 Minuten keine weitere Einstellung vorgenommen, schaltet sich das Display aus. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus.

- Gerät einschalten.  
Zum Start des Gerätes drehen Sie den Drehknebel nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Die Geschwindigkeitsstufen werden im Display wie folgt angezeigt:



**Hinweis:** Das Gerät ist mit einem „Soft-Start“ ausgestattet, d. h. das Gerät startet langsam und erhöht die Geschwindigkeit gleichmäßig auf die von Ihnen eingestellte Leistung.

- Entsaftungsgut in den Einfüllschacht einfüllen und mit dem Stopfer nachschieben. Dies wiederholen Sie je nach Bedarf. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Entsaftungsgut einfüllen und nicht mit zu viel Druck auf den Stopfer arbeiten.  
Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Stopfer langsam nach unten drücken.  
Bitte achten Sie darauf, dass das unter der Auslauffülle stehende Gefäß nicht überläuft und der Tresterbehälter nicht zu voll wird.
- Gerät ausschalten.  
Zum Ausschalten drehen Sie den Drehknebel nach links in Position „OFF“.



**Nach Beendigung des Entsaftungsvorganges immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen!**

## **Tresterbehälter während der Anwendung leeren**

Beim Entsaften von größeren Mengen sollte der Tresterbehälter regelmäßig entleert werden, um einen störungsfreien Betrieb des Gerätes zu gewährleisten.

- Geräte ausschalten - Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Tresterbehälter abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Reinigen Sie den Tresterbehälter.
- Tresterbehälter einsetzen (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Bevor Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Gerät einschalten und weiterarbeiten.

## **Verstopfung der Reibe während der Anwendung beseitigen**

Während des Entsaftens kann es vorkommen, dass sich Trester unter dem Einfüllschacht sammelt und die Reibe verstopft. Dies kann der Fall sein, wenn Sie sehr harte und faserige Lebensmittel zu schnell und mit zu viel Druck auf den Stopfer verarbeiten. Es ist dann erforderlich, diese Verstopfung zu beseitigen.



**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Die Reibe läuft nach dem Ausschalten noch ca. 10 – 15 Sekunden nach, deshalb den Entsafter erst nach dem Stillstand zerlegen!**

**Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

- Gerät ausschalten.
- Drehknebel auf Position „OFF“ drehen und Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Deckel abnehmen (siehe unter „So zerlegen Sie Ihr Gerät“).
- Entfernen Sie nun vorsichtig mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff die Verstopfung in der Reibe.
- Deckel aufsetzen und verriegeln (siehe unter „So bauen Sie Ihr Gerät zusammen“).
- Bevor Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass Sie nicht unbeabsichtigt das Gerät eingeschaltet haben!
- Gerät einschalten und weiterarbeiten.

## **Reinigung und Pflege**



**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**

**ACHTUNG: Verletzungsgefahr! Fassen Sie nicht in den Einfüllschacht und in die Reibe! Die Reibe ist sehr scharf, behandeln Sie die Reibe mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!**

**Basisgerät und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Bei farbstoffreichen Lebensmitteln (z. B. Karotten) können sich die Kunststoffteile des Gerätes bzw. des Zubehörs verfärben. Wischen Sie diese Teile mit ein paar Tropfen Speiseöl ab, bevor Sie diese Teile reinigen.

- Folgende Teile sind zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Tresterbehälter, Deckel mit Einfüllöffnung, Schaumtrennhilfe für Saftkrug, Deckel für Saftkrug, Saftkrug, Saftauffangbehälter mit Auslaufülle, Stopfer
- Folgende Teile sind **nicht** zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine geeignet:
  - Basisgerät, Reibe mit Sieb, Reinigungsbürste
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Basisgerät.
- Das Basisgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle anderen Teile in Wasser mit etwas Spülmittel oder je nach Eignung in der Geschirrspülmaschine.
- Reibe mit Sieb reinigen.
- Reinigen Sie die Reibe mit Sieb in Wasser mit etwas Spülmittel und der mitgelieferten Reinigungsbürste. Die Reibe ist sehr scharfkantig. Fassen Sie deshalb die Reibe nur am Rand des Siebes an. Achten Sie darauf, dass besonders das feinmaschige Sieb gründlich gesäubert wird.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

## Tipps zum Entsaften

- Vor Arbeitsbeginn bitte die zu verarbeitenden Lebensmittel zum Entsaften vorbereiten:
  - o Obst und Gemüse gründlich mit Wasser abwaschen, ggf. mit Bürste abscrubben.
  - o Entkernt werden müssen Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen etc.
  - o Geschält werden müssen Melonen, Pampelmusen, Orangen, Mandarinen, Zitronen, Grapefruit, Kiwi, Zwiebeln etc.
  - o In passende Stücke geschnitten werden müssen Sellerie, Gurken oder andere große Lebensmittel, die vom Durchmesser her nicht in den Einfüllschacht passen.
  - o Nicht weiter vorbereitet werden müssen Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Karotten, Salat, Rettiche, Kohl, Spinat, Petersilie, Tomaten usw.
  - o Nicht zum Entsaften eignen sich Bananen, Avocados, Auberginen, Feigen, Rhabarber etc.
- Füllen Sie Fruchtsaft in einen Eisdwürfelbehälter und machen Sie leckere Eisdwürfel, die garantiert kein Getränk verwässern.
- Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester enthält viele Nähr- und Ballaststoffe und kann gut zum Kochen und Backen genutzt werden. Nutzen Sie ihn z. B. für Gemüsesuppen, Aufläufe oder Kuchen (z. B. Karottenkuchen) und Fruchtdesserts.
- Die gegebenen Daten in der nachstehenden Tabelle sind Richtwerte und sind im Wesentlichen abhängig von der Frische und Qualität des zu verarbeitenden Lebensmittels sowie Ihrem persönlichen Geschmack.

| <b>Entsaftungsgut</b> | <b>Bearbeitung</b> | <b>Einstellung</b> |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Melonen               | ohne Schale        | 1                  |
| Tomaten               | ohne Strunk        | 1                  |
| Trauben               | ohne Stiel         | 1                  |
| Pfirsiche             | ohne Kern          | 2                  |
| Aprikosen             | ohne Kern          | 2                  |
| Pflaumen              | ohne Kern          | 2                  |
| Erdbeeren             | ohne Strunk        | 2                  |
| Kiwis                 | ohne Schale        | 2                  |
| Pampelmusen           | ohne Schale        | 3                  |
| Orangen               | ohne Schale        | 3                  |
| Mandarinen            | ohne Schale        | 3                  |
| Zitronen              | ohne Schale        | 3                  |
| Grapefruit            | ohne Schale        | 3                  |
| Gurken                | ---                | 3                  |
| Birnen - weich        | ohne Strunk        | 3                  |
| Petersilie            | ---                | 3                  |
| Zwiebeln              | ohne Schale        | 3                  |
| Kirschen              | ohne Kern          | 3                  |
| Blumenkohl            | ---                | 4                  |
| Spinat                | ---                | 4                  |
| Brokkoli              | ---                | 4                  |
| Sellerie              | ---                | 5                  |
| Äpfel                 | ohne Strunk        | 5                  |
| Birnen - hart         | ohne Strunk        | 5                  |
| Karotten              | ---                | 5                  |
| Rettiche              | ---                | 5                  |
| Rosenkohl             | ---                | 5                  |
| Fenchel               | ---                | 5                  |

## Rezepte

Entsaften ist ganz einfach – und die Kombinationsmöglichkeiten fast grenzenlos. Wir haben nachfolgend ein paar Vorschläge für Sie, aber experimentieren macht natürlich noch viel mehr Spaß!

Generell gilt: Zutaten im Entsafter verarbeiten, Saft umrühren, und am besten sofort servieren.

### **Einfach und gut**

Eine halbe gut gekühlte Ananas schälen, in passende Stücke schneiden und mit Ihrem Gerät entsaften. Saft in ein Glas auf einen Löffel gestoßenes Eis geben, mit etwas Minze bestreuen und sofort genießen.

### **Start in den Tag**

Eine rosa Grapefruit, zwei Möhren und ein grüner Apfel ergeben entsaftet einen herb-süßen Frühstücksdrink, der Ihnen Energie für den Tag gibt.

### **Für die Schönheit**

Zwei Möhren und zwei Tomaten ergeben mit etwas Salz und einigen Blättchen Basilikum einen leckeren Drink, der Ihrer Haut und Ihren Augen Gutes tut.

### **Für kräftiges Haar**

Trinken Sie regelmäßig Saft aus zwei Karotten, einem Apfel, einer grünen Paprikaschote und einer Kohlrabi um Ihr Haar zu kräftigen.

### **Erkältungs-Blocker**

Ein grüner Apfel, eine halbe Rote-Bete (gründlich schrubben!), eine halbe Ananas und ein kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm – geschält und in dünne Scheiben geschnitten) helfen als Saftmischung dabei, das Immunsystem zu stärken.

Vorsicht: Saft färbt sehr ab und gibt Flecken auf Kleidung und empfindlichen Flächen.

### **Vitamin-E-Schub**

Ein Saft aus zehn frischen Spinatblättern, fünf Mangoldblättern, zwei Stangen Spargel und 100 g Brunnenkresse füllt Ihr Vitamin-E-Depot wieder auf.

### **Schlankmacher**

Wassermelone zusammen mit einigen Halmen Zitronengras entsaften. Dieser Saft mindert das Hungergefühl.

### **Katertrunk**

Der Saft aus 150 g grüner Papaya und einem großen Apfel hilft wieder auf die Beine.

## Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior juicer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

The appliance is designed for extracting the juice from fruit and different kinds of vegetables (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Nominal voltage:                   | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Nominal power:                     | 800 W               |
| Protection class:                  | II                  |
| Maximum continuous operation time: | 30 minutes          |

### Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In the examples for the plastic marking:

PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

## For your safety



**WARNING: Read all safety advices and instructions!**

**Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!**

### General safety advices

- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not use this appliance.
- Persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the

appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.

- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

### Safety advices for using the appliance



**WARNING: Risk of injuries! During operation, do not use your fingers or other objects to stir in the filling hole or the grater! Only use the provided pusher for pressing down the food!**

### Thus, act with caution:

- The grater is very sharp; therefore handle it with care to avoid injuries!
- It is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the filling hole and the grater to prevent getting hurt.
- Avoid any no-load operation and do not handle the appliance with hands wet.
- The appliance keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off – therefore please wait until it has stopped before opening the top cover.
- Never operate the appliance when the grater is defective.
- Empty the pulp container regularly so that the pulp can be thrown out any time and does not block the grater.
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even working surface.

- Do not operate the unit in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Place it beyond children's reach.
- Leave a sufficient space around the appliance to ensure an unobstructed working area. See to a free air circulation.
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off.

## Functionality

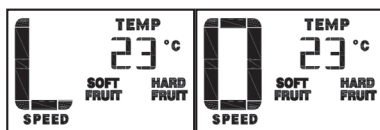
The food is filled-in through the filling hole and pressed down with the pusher. The food gets on the quickly rotating grater and is grated finely. Due to the centrifugal force, the grated food is pressed on the aslant surfaces of the micro-mesh filter. There, the juice is extracted. The pulp is thrown out; the gained juice gets in the juice container and in a vessel via the spout.

The higher the speed setting, the higher is the rotation speed of the grater. The speed level has influence on the juicing results. You can select the settings to your individual taste.

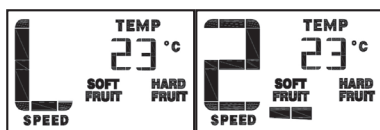
## Integrated safety system

The appliance has a double protection. It can only be operated if both locking clamps are closed and have engaged properly. Together with the observance of the advices of this instruction manual, this safety system ensures a safe operation of the appliance.

- If the power plug gets connected to the mains but the rear locking clamp is not shut correctly, the display remains off.
- If the rear locking clamp is opened during operation, the appliance will stop and the display goes out. After having closed the clamp again the appliance restarts at the set speed level.
- If the power plug gets connected to the mains but the front locking clamp is not shut properly, the display will show a blinking "L".
- After the correct locking of the front clamp the display will show "0".



- If the front locking clamp is opened during operation, the appliance will stop and the display shows a blinking "L". As soon as the clamp gets relocked the appliance will restart at the set speed level.

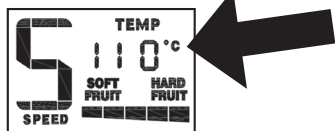


## Integrated motor protection

The appliance has an integrated motor protection against overheating which prevents the motor from getting damaged in case of overloading.



- o If the motor temperature rises over 110 °C the appliance will stop automatically and the temperature indication in the display starts blinking.
- o Wait until the motor has cooled down below 100 °C.
- o For a restart of the appliance turn the rotary knob to "OFF" position first and then select the desired speed level.



## Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all attachments. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

## Disassembly and assembly



**ATTENTION: Hazard of injury! The grater keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off; therefore disassemble the juicer only at standstill!**  
**Do not grasp in the filling hole and the grater! The grater is very sharp; handle it with care to avoid injuries!**

### How to disassemble your appliance

- Switch the appliance off.  
Turn rotary knob to "OFF" position and pull the mains plug!
- Remove the pulp container.  
To do so, take the pulp container at the recessed grips and lift the container slightly until it comes off the base lock. Afterwards tilt the container slightly and remove it.
- Remove the top cover.  
Open both locking clamps and fold them aside. Now, remove the top cover. Then remove the pusher from the filling hole.
- Remove the juice container and the grater.  
Position your thumbs one below the spout, one below the fixture of the lock for pulp container. Then slightly push the juice container upwards until the grater disengages. Cautiously remove the grater with the micro-mesh filter by grasping it at its rim and lifting it to the top.  
Remove the juice container next.
- Disassemble the juice jug.  
Remove the top cover of the juice jug then pull the foam separator out.

### How to assemble your appliance

- Switch the appliance off.  
Turn rotary knob to "OFF" position and pull the mains plug!
- Attach the juice container.  
Take the juice container and place it on the intended bulge on the base unit.
- Attach grater with micro-mesh filter.  
Take the grater carefully at the rim of the micro-mesh filter and place the grater on the drive. Press against the edge of the grater with both thumbs until the grater engages. You will hear a clear "click" when the parts engage. Check the correct seat of the grater by turning!

- Attach and lock the top cover.  
Take the top cover and place it on the juice container. The filling hole must be centrally above the grater. Fold the two locking clamps up and hook the clamps into the intended bulges of the top cover. Now, push the locking clamps inwards until they engage. Check the firm locking of the clamps! Insert the pusher into the filling hole.
- Attach the pulp container.  
Take the pulp container at the recessed grip and position it slightly aslant below the top cover. Then tilt the container to the back and push it downwards until it engages in the base lock.
- Assemble the juice jug.  
Take the foam separator and insert it in front of the two bars and push it downwards as far as it will go. Then attach the top cover.

## Operating the appliance



**ATTENTION: Hazard of injury! Never reach into the filling hole or the grater! The grater is very sharp; handle it with care to avoid getting hurt!**

**NOTE:** The appliance is designed for a maximum continuous operation time of 30 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 10 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!

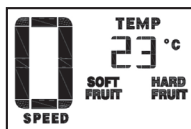
- The juicer is **not qualified** for chopping and grating coffee beans, nuts, nutmegs, cereals, meat etc. as well as for puréeing soup.
- Clean the grater and the filter regularly so that the micro-mesh filter does not congest.
- Empty the pulp container regularly.
- We recommend coating the pulp container with a suitable plastic bag where the pulp is collected. This will make the cleaning easier.

### Preparing the appliance for use

- Assemble the appliance.  
Make sure the juicer has been correctly and properly assembled and that the grater does not show any damage (see point "How to assemble your appliance").
- Place the provided juice jug or any other suitable vessel below the spout.

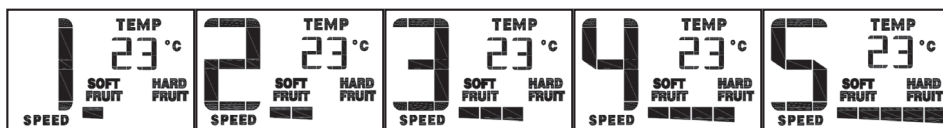
### Switching on or off

- Turn rotary knob to "OFF" position and plug in the appliance.  
The display will show:



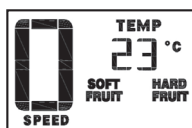
**NOTE:** If no further setting is made within 5 minutes, the display will switch off. The appliance is in standby mode now.

- Switch the appliance on.  
For starting the appliance, turn the rotary knob clockwise to the desired speed level. The speed is classified in 5 levels, displayed as follows:



**NOTE:** The appliance has a “soft-start”, i.e. the appliance starts slowly and increases the speed evenly to the level you set.

- Fill the food in the filling hole and press down with the pusher. This can be repeated according to requirements. Make sure that you do not fill too much food in and that you do not apply too much pressure with the pusher. The best results will be achieved if you press down the pusher slowly. Please make sure that the vessel below the spout does not spill and that the pulp container is not too full.
- Switch the appliance off.  
For switching off, turn the rotary knob to the left to the position “OFF”.



**Always pull the mains plug after the extracting procedure has been finished!**

### Emptying the pulp container during use

When extracting larger quantities, the pulp container should be emptied regularly to ensure a trouble-free operation of the appliance.

- Switch the appliance off – pull the mains plug!
- Remove the pulp container (see “How to disassemble your appliance”).
- Clean the pulp container.
- Attach the pulp container (see “How to assemble your appliance”).
- Before plugging the appliance in make sure that you have not accidentally switched it on!
- Switch the appliance on and resume working.

### Easing blockages of the grater during use

During use, it might happen that the pulp accumulates below the filling hole and blocks the grater. This can happen if you process very hard and fibrous food too quickly and with too much pressure on the pusher. Then, it is necessary to ease this blockage.



**ATTENTION: Hazard of injury! The grater keeps running for ca. 10 – 15 seconds after it has been switched off, therefore disassemble the juicer only at standstill!**

**Do not grasp in the filling hole and the grater. The grater is very sharp; handle it with care to avoid injuries!**

- Switch the appliance off.  
Turn rotary knob to “OFF” position and pull the mains plug!
- Remove the top cover (see “How to disassemble your appliance”).
- Now, carefully ease the blockage in the grater with a spoon made of wood or plastic.
- Attach and lock the top cover (see “How to assemble your appliance”).
- Before plugging the appliance in make sure that you have not accidentally switched it on!
- Switch the appliance on and start working again.

## Cleaning and maintenance



**ATTENTION: Risk of injuries! Always unplug the appliance before cleaning!**

**Do not grasp in the filling hole and the grater. The grater is very sharp; handle it with care to avoid injuries!**

**Never immerse base unit and mains plug in water or clean them under running water!**

- Clean the appliance immediately after use so that residues will not dry up.
- Highly pigmented foods (e. g. carrots) may stain the appliance's plastic parts or accessories. Wipe those parts with some cooking oil before cleaning them.
- The following parts are suitable for cleaning in the dishwasher:
  - pulp container, top cover with filling hole, foam separator and top cover of juice jug, juice jug, juice container with spout, pusher
- The following parts are **not** suitable for cleaning in the dishwasher:
  - base unit, grater with micro-mesh filter, cleaning brush
- Remove all detachable parts from the base unit.
- Clean the base unit with a moist cloth and wipe it dry.
- Clean all other parts in hot water with some dishwashing detergent or if suitable in the dishwasher.
- Clean grater with micro-mesh filter.
- Clean the grater with the micro-mesh filter in hot water with some dishwashing detergent and the provided cleaning brush. The grater is very sharp-edged. Therefore, only touch the grater at the rim of the filter. Make sure that especially the micro-mesh filter is cleaned thoroughly.
- **Do not use any abrasives or solvents or sharp-edged objects!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

## Tips for extracting juice

- Prepare the food before extracting:
  - o Clean fruit and vegetables thoroughly with water, scrub with a brush if necessary.
  - o Peaches, apricots, plums, cherries etc. must be pitted.
  - o Melons, pomelos, oranges, tangerines, citrons, grapefruits, kiwis, onions etc. must be peeled.
  - o Celery, cucumbers or other large food which do not fit in the filling hole have to be cut in suitable pieces.
  - o Apples, pears, strawberries, carrots, salad, radish, cabbage, spinach, parsley, tomatoes etc. must not be prepared.
  - o Bananas, avocados, aubergines, figs, rhubarb etc. are not suitable for extracting.
- Fill fruit juice in ice cube trays and make tasty ice cubes which will certainly not water any drink down.
- The pulp which remains after extracting contains many nutritive substances and dietary fibres and can be used for cooking and baking. Use it for e. g. vegetable soups, casseroles or cakes (e. g. carrot cake) and fruit desserts.
- The stated data in the below chart are approximate values and mainly depend on the freshness and quality of the food as well as on the personal taste.

| <b>Food to be extracted</b> | <b>Processing</b> | <b>Setting</b> |
|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Melons                      | without paring    | 1              |
| Tomatoes                    | without stalk     | 1              |
| Grapes                      | without stalk     | 1              |
| Peaches                     | without pit       | 2              |
| Apricots                    | without pit       | 2              |
| Plums                       | without pit       | 2              |
| Strawberries                | without stalk     | 2              |
| Kiwis                       | without paring    | 2              |
| Pomelos                     | without paring    | 3              |
| Oranges                     | without paring    | 3              |
| Tangerines                  | without paring    | 3              |
| Citrons                     | without paring    | 3              |
| Grapefruits                 | without paring    | 3              |
| Cucumbers                   | ---               | 3              |
| Pears – soft                | without stalk     | 3              |
| Parsley                     | ---               | 3              |
| Onions                      | without paring    | 3              |
| Cherries                    | without pit       | 3              |
| Cauliflower                 | ---               | 4              |
| Spinach                     | ---               | 4              |
| Broccoli                    | ---               | 4              |
| Celery                      | ---               | 5              |
| Apples                      | without stalk     | 5              |
| Pears – hard                | without stalk     | 5              |
| Carrots                     | ---               | 5              |
| Radish                      | ---               | 5              |
| Brussels sprouts            | ---               | 5              |
| Fennel                      | ---               | 5              |

Notizen - Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhängen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung. **ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**  
Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
E-mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.